

Zu jeder Saison die passenden Produkte.
Ideal auch als Werbe- und Kundengeschenke.



Süsse Geschenke zum Muttertag, Valentinstag, Geburtstag, zu Weihnachten und Ostern oder zu sonstigen Anlässen

Gemischte Folien:

Glarus
- 72190



Geneva:
- 72191



Grisons:
- 72192



Verpackung und Konditionen:

Gewicht
Einheiten

ca. 11 g je Stück, je nach Sorte
54 Stück je Folie
4 Folien je Karton,
216 Stück je Karton - 1 Karton enthält 4 Folien

Mindestbestellmenge

Fr. 1.000,- 3 % Rabatt
Fr. 5.000,- 5 % Rabatt

Haltbarkeit
Mindestmenge

3 Monate
je Sorte eine Folie
4 Folien je Karton

Lieferfrist
Konditionen

eine Woche
Verrechnungsverkehr Pistor oder
30 Tage netto, exklusiv MwSt.

Hefti Swiss Fine Chocolate
Glerner Feingebäck AG

✉ Sernftalstrasse 92
CH-8765 Engi / GL
Schweiz

☎ +41 55 642 52 02
@ ufaes@feinback.ch
🏠 www.feinback.ch

Hefti 
swiss fine
chocolate

Erstklassige
Schweizer Confiserie
Truffles & Pralinés

von Hand hergestellt





72001 -
Milch Truffes
zartschmelzende Butter-
Truffesmasse in Milkschokolade



72002 -
Dunkle Truffes
zartschmelzende Butter-
Truffesmasse in dunkler Schokolade



72003 -
Weisse Truffes
zartschmelzende Butter-
Truffesmasse in weisser Schokolade



72004 -
Kakao Truffes 70 %
zartschmelzende Butter-
Truffesmasse in dunkler Schokolade



72006 -
Bailey's Truffes*
abgerundete Bailey's Truffesmasse
in Milkschokolade. *alkoholhaltig



72007 -
Grand Marnier Truffes*
Grand Marnier Truffesmasse in
dunkler Schokolade *alkoholhaltig



72008 -
Haselnuss Truffes
zartschmelzende Butter-Haselnuss
Truffesmasse in Milkschokolade



72010 -
Champagner Truffes*
zartschmelzende Buttertruffesmasse
mit Marc de Champagne in Milch-
schokolade. *alkoholhaltig



72011 -
Kokos Truffes
Butter-Kokostruffesmasse mit
Kokosstreuseln, in Milkschoko-
lade



72100 -
Honig Carré
eine Kombination aus Schokoladen-
Mousse und Honig mit Mandel-
granulat in Milkschokolade



72102 -
Baumnuss Marzipan
erstklassiger Baumnuss-Marzipan mit
weisser und Milkschokolade trempiert
und einer halben Baumnuss als Dekor



72101 -
Mandel oval
helle und dunkle Mandelgianduja
mit einer caramelisierten Mandel
dekoriert



72150 -
Dunkles Truffes Mousse
zartschmelzende dunkle Butter-
Truffesmasse und Schokoladen-
Mousse in dunkler Schokolade



72104 -
Piemonteser
eine ganze caramelisierte Hasel-
nuss in Haselnuss-Gianduja



72105 -
Trois Frères
drei ganze caramelisierte Hasel-
nüsse auf Haselnuss-Gianduja



72106 -
Pavé
pure dunkle Haselnuss-Gianduja,
ohne Schale, mit Kakao gepudert



72108 -
Haselnuss Carré
Haselnuss-Gianduja mit cara-
melisierten Haselnusstücken,
verfeinert in Milkschokolade



72109 -
Himbeer-Fruchtherz
zartschmelzende Butter, Himbeer-
Truffesmasse in weisser Schokolade



72110 -
Nougat Dome
knusprige Nougat Halbkugel gefüllt
mit Haselnuss-Gianduja



72113 -
Rocher Milch
geröstete Mandelstäbchen in
Milkschokolade



72114 -
Rocher Dunkel
geröstete Mandelstäbchen in
dunkler Schokolade



72115 -
Florentiner
zartschmelzende Butter-/Caramel-
truffesmasse mit einem knusprigen
Mandel-Florentiner-Deckel



72116 -
Pistache
feinster Pistazien-Marzipan mit
dunkler Schokolade überzogen



72212 -
Honig rund dunkel
eine Kombination aus dunkler
Schokoladen-Mousse und Honig,
unterlegt mit Mandelgranulat, in
dunkler Schokolade



72103 -
Marzipan Branchli
ein Kern aus Haselnuss-Gianduja
umhüllt von Marzipan, überzogen
mit Milkschokolade und Hasel-
nussgranulat



72128 -
Ingwer-Stäbli
kandierte Ingwerstreifen mit
dunkler Schokolade umhüllt



72127 -
Orangenstäbli
Kandierte Orangenstreifen
mit dunkler Schokolade umhüllt

Lassen Sie Ihre Ideen und Rezepturen,
in die Kreation **Ihres Pralinés** einfließen.

Gerne produzieren
wir für Sie nach Ihren Wünschen

